

# 調風 J-PARK

CHO-FU

日本人直通 087-590-6537  
TEL 038-339-140

日本人シェフ・日本人スタッフ常駐

シェフコンペニün・スタッフประจำ店



FUSION JAPANESE Restaurant

『Fusion Japanese』をコンセプトに

化学調味料は最低限に抑え、冷凍加工食品を使わず、

厳選した食材を手作りで、安全かつヘルシーで、

現代和食をベースにタイの食文化を融合した、

他では味わえないお料理を提供しています。

สูญเสียคิดแบบ Fusion Japanese (การผสมผสานแบบญี่ปุ่น)

ควบคุม(จำกัด)การใช้สารเคมีปุงรสดให้น้อยที่สุด, ไม่ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปแข็งเย็น

ปรุงรักษาด้วยเสือกอย่างพิถีพิถันด้วยมือ, ด้วยความปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ

ผสมผสานจากพื้นฐานอาหารญี่ปุ่นในยุคปัจจุบันกับวัฒนธรรมอาหารไทย,

นำเสนออาหารที่ไม่สามารถลืมรสจากที่อื่นได้

ปลากระพงแดง(สด)ราดซอสต้มยำ 140B



鯛のトムヤムカルパッচョ

ปลาชี้มະ ต้มซีอิ๊วญี่ปุ่นพริกไทยสด เสริฟแบบเย็น



サンマの甘露煮  
生胡椒風味

ชีฟูด กราดัง อบชีส



カニ甲羅の海鮮豆乳グラタン 170B

ผักดองรวม สไตล์ญี่ปุ่น



有機野菜の自家製浅漬け 100B

おすすめメニュー

焼きタラバガニ マヨソラチャソース添え



กัมปูทะเลเผา ย่างสไตล์ญี่ปุ่น 770B

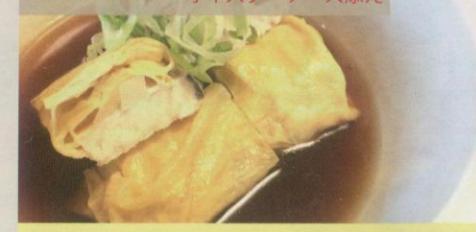
ปลาไข่ ยำในซอสเปี๊ยะ สไตล์ญี่ปุ่น

ปลาไข่ ยำในซอสเปี๊ยะ สไตล์ญี่ปุ่น



シシャモのタイ風南蛮漬け  
~ナンブラー仕立て~

サワラと長芋 湯葉包み蒸し  
オイスターソース添え 160B



ปลาอินทรีและมันนาจะญี่ปุ่น ห่อแพนเด้าห์นิ่ง ในซอสหอยนางรม

特選豚バラ 山椒焼き 140B



หมูสามชั้นย่าง จิ้นกับ ขันโขง

調風  
CHO-FU



『Fusion Japanese』をコンセプトに

化学調味料は最低限に抑え、冷凍加工食品を使わず、

厳選した食材を手作りで、安全かつヘルシーで、

現代和食をベースにタイの食文化を融合した、

他では味わえないお料理を提供しています。



黒毛和牛  
炙り焼き御膳  
450B

サーモンの  
バターソテー御膳  
320B

地鶏の竜田揚げ  
カレー風味御膳  
220B

カキと地鶏の  
フライ御膳  
230B

お刺身御膳  
280B

天婦羅御膳  
280B

豚の角煮御膳  
300B

サワラ照り焼き御膳  
240B

自家製豆腐と岩海苔のサラダ 160B

刺身盛合せ S 250B  
M 800B  
L 1500B

牡蠣のオイル蒸し  
フレッシュハーブとポン酢のジュレ 240B

有機野菜のオーブングリル  
葱味噌仕立て 200B

自家製手ごね 鶏つくね 160B

タイハーブ入りの厚焼玉子 160B

黒毛和牛の炙り焼き  
オニオンソース 380B

サーモン西京焼き 醤油麹いくら添え 240B

海老のすり身 湯葉巻き揚げ  
パクチーの香り 240B

タロ芋と豚そぼろのコロッケ 160B

宝石箱のバラチラシ 380B

## ドリンクメニュー

生ビール アサヒ 120B

サワー各種 130B ~

ワイン

その他こだわりのお酒各種取り揃えております。

持込み料 焼酎・ワイン 300B  
ウイスキー 500B

# アラカルトメニュー

(メニューの一部です)



お会計の際、VAT税7%とサービス料3%を加算させて頂きます



調風 J-PARK

日本人直通 087-590-6537  
TEL038-339-140

日本大シェフ・日本人スタッフ常駐



## 特製弁当

御予約制 店頭お渡しになります

松

280B



海老のすり身 湯葉巻き揚げ  
つくね  
厚焼玉子  
白身魚の和風あんかけ  
野菜の炊合せ  
ご飯  
漬物  
味噌汁

藤

400B



黒豚の醤油麹焼き  
サーモン西京焼き  
海老と野菜の天婦羅  
厚焼玉子  
野菜の炊合せ  
ご飯  
漬物  
味噌汁

\*デリバリーは行っておりません 店頭でのお渡しとなります  
\*お渡し時間の1時間前までにご予約下さい (10ヶ以上は前日まで)  
\*容器はご返却をお願いしております (使い捨て容器のお弁当もございます)  
\*その他ご予算等ご希望ございましたら

お気軽にご相談下さい。

コース料理 850baht からご用意できます。

各種ご宴会 ご会食 ご接待 お弁当の手配など、  
お気軽に日本人スタッフまでご相談ください。

メンバーカードでいつも割引 (入会受付中)

平日ランチはホットコーヒー無料サービス

↓ おすすめメニュー ↓



トロサーモンのお造り

280B



黒豚とパパイヤもろ味噌和え  
(ソムタム調風)

120B



自家製おぼろ豆腐



ເຕັກຫຼີ່ຢັ້ງໄອມມັມຄົມໄຕລີ້ຫຼົງ 120B



ハマグリの酒蒸し

904



和牛のローストビーフ

190B



海老の天ぷら  
天つゆと調風チリソース添え 280B



カニ蓮根まんじゅうの揚げ出し  
生海苔のあんかけ

908



黒豚 醤油麹焼き

220B



イエローカレー風味の竜田揚げ

160B